

# Lečo s játry a těstovinami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- játra drůbeží 200 g
- sůl 1 špetka
- dle chuti pepř 1 ks
- bazalka sušená 1 lžička
- cibule 1 ks
- paprika zelená 1 ks
- těstoviny 500 g
- rajčata 2 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Drůbeží játra orestujeme, podle chuti osolíme a opepříme, přidáme bazalku, nakrájenou cibuli a papriku. Nakonec ke směsi přidáme oloupaná rajčata nakrájená na kousky. Všechno promícháme. Takto připravenou směs přidáme do předem uvařených těstovin. Zamícháme a hned můžeme podávat. Pokud nemáme těstoviny, dá se lečo samozřejmě jíst i s chlebem.